



CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA



MARUJO 2012

DOC MAREMMA TOSCANA, SYRAH
Affinamento in giara di terracotta
Aged in clay pot

In questo nome è contenuta buona parte della storia di Casteani. C'è il mare, che si intuisce affacciandosi dalle finestre della tenuta, c'è un richiamo al rosso, il colore dell'uva da cui abbiamo ottenuto questo Syrah e c'è anche il richiamo al nome del fondatore, "Mario".

Dalla vendemmia 2012 abbiamo iniziato l'affinamento di una parte del Marujo in giara di terracotta, contenitore che offre ottime condizioni per l'evoluzione del vino, principalmente relative al suo affinarsi lasciando che emerga il varietale senza aggiungere sentori né tannini. L'ossigenazione è limitata rispetto a quella che si ha in barrique ma è comunque garantita dalla microporosità della terracotta. Il vino resta, così, vivo e non rischia di risultare chiuso.

Ne abbiamo ottenuto un vino dalla grande personalità, dai tannini croccanti e setosi, dal frutto rosso succoso e dalla netta speziatura di pepe nero. Finale lungo, giocato su una varietà di ritorni e richiami al ribes nero, alle erbe aromatiche secche e ai fiori scuri.

Inside the name of this wine, you can find a lot of the Tenuta Casteani's story. You can find there the sea, "mare", in Italian, which you can sense from the windows of our farm and a sound which recalls the word "red", the colour of the grape we've chosen to produce this Syrah. You can also find there the name "Mario", Casteani's founder and owner. Syrah, a grape with a strong personality, in stressful conditions it can express the best of itself. And during the scorching and often rainless Maremma Toscana summertime, being adaptable and resistant is an essential requirement.

In 2012 we have started to age a part of Marujo in clay jar. This container offers very good conditions for wine's evolution: it lets the grape express itself without adding neither tannins nor scents. The wine breathing is guaranteed by the micro - porosity of the clay which also allows the wine aging lively and open. We obtained a great personality wine, marked out by silky and crunchy tannins, juicy red fruits and intense spices like black pepper. It ends with a long persistence of blackcurrant, aromatic herbs and dark flowers.

CARATTERISTICHE ANALYTICAL DATA

LIVE grapes	100% syrah
ALCOL alcohol	13,5% vol
ACIDITÀ TOTALE total acidity	5,10 g/l
ACIDITÀ VOLATILE volatile acidity	0,50 g/l

TENUTA SOSTENIBILE

Tenuta Casteani autoproduce energia con un impianto fotovoltaico da 700kW, irriga grazie alla raccolta dell'acqua piovana e ricicla gli scarti produttivi.

TENUTA CASTEANI sarl
Località Casteani - 58023
Gavorrano (GR), Italia
tel +39 0566 80060
vale@casteani.it
www.casteani.it

